

## „ALKOHOLE LUKSUSOWE”

Obrót alkoholami w Polsce obwarowany jest wieloma przepisami. Osoba postronna nie zdaje sobie sprawy z tego, że te zakazy i nakazy kwalifikują go do poziomu produktu strategicznego dla RP, tak samo jak paliwa i broń. Są jednak kraje, o wyższej kulturze jego spożycia, gdzie alkohol pod różnymi postaciami jest traktowany na równi z innymi produktami spożywczymi. Być może pokutuje w naszym społeczeństwie mit o alkoholizmie Polaków, ostatnio obalony przez pewne badania ogólnoswiatowe. Jednakże traktowanie wszystkich konsumentów napojów alkoholowych jednakowo, przypomina czasy sprzedaży alkoholu na kartki, kiedy każdy dorosły obywatel naszego kraju musiał dokonać zakupu, traktując go jako towar wymienny np. za usługę.

Należy sobie w końcu uświadomić, że oprócz obywateli, którzy na co dzień jeżdżą „maluchem” i piją „patykiem pisane”, istnieje coraz większe grono osób, które rozróżniają kiedy, z kim i co należy pić.

Jednym z takich trunków jest koniak (*cognac*), jest to szczególnie wypielegnowana wódka naturalna, sporządzona ze starzonego destylatu winnego i uważana za najszlachetniejszy ze wszystkich trunków świata. Do XIV wieku z Francji eksportowano wino w beczkach, jednakże jego nietrwałość oraz duże cło spowodowały, że producenci chcąc zaoszczędzić na ciele zaczęli destylować wino. W ten sposób zmniejszali jego objętość, zwiększając przy okazji jego moc. Dzięki takim zabiegom można było przewozić je na większe odległości (nawet do Chin), gdyż trunek uzyskiwał większą trwałość. Palone, czyli destylowane w prymitywnych aparatach (*charente* – fr.) wino nazwano *vin brule*. Holendrzy nazwali ten alkohol „*brandevijn*”, a Anglicy skrócili nazwę do słowa „*brandy*”. Do produkcji tych trunków używano mieszanych destylatów z różnych winnic położonych wokół miasta Cognac, w późniejszym okresie nazwano je „*Eau-de-vie de Cognac*” (Woda życia Cognac). Niestety destylaty te nie posiadały najlepszej jakości. Od 1630 roku koniak podbija cały świat za sprawą gorzelnika eksperymentatora *Jacques de la Croix Maron*, który jako pierwszy powtórnie przedestylował wcześniejszy produkt, przez co uzyskał mocniejszy bo posiadający ok. 40 – 50% czystego alkoholu.

Do najstarszych i największych producentów koniaku należy zaliczyć, znaną również w Polsce firmę J. F. Martell, założoną w 1715 r. w mieście Cognac przez Jeana Martella, handlarza win przybyłego tam z brytyjskiej wyspy Jersey. Innym znanym producentem koniaku został szkocki szlachcic z Cork Richard Hennessy. Od 1762 roku używa się skróconej nazwy „*Cognac*”, a Francuzi mówią o tym trunku z dumą, że jest „*złotem w butelce*”.

Sekretem jakości i szlachetności koniaku jest odpowiedni destylat, otrzymywany z win pochodzących z regionu, o określonych warunkach klimatyczno – geologicznych, jakości dębowych, o wysokiej porowatości beczek pochodzących ze środkowej prowincji francuskiej Limousin i umiejętności człowieka, który łączy destylaty z różnych roczników i lat dojrzewania.

Nazwa trunku „*Cognac*” jest prawnie zastrzeżona ustawą francuską z 1 maja 1909 roku dla starzonych destylatorów winnych o ustalonej technologii,

wyprodukowanych w ściśle wyznaczonym rejonie upraw winorośli, tj. w departamentach: Charente i Charente-Maritime oraz w kilku gminach z departamentu Dordogne i Deux-Sevres o łącznym obszarze tylko 98 tys. hektarów. Destylaty powstające poza tym rejonem mogą używać nazwy brandy (winiak). Nazwanie jakiegokolwiek brandy (nawet francuskiej) koniakiem jest niedopuszczalne.

Wielu nabywców koniaków nie wie, co oznaczają gwiazdki, litery bądź całe wyrazy umieszczane na etykietach butelek zawierających ten szlachetny trunk. Są to dystynkcje handlowe, określające gatunek a właściwie jego wiek.

Konwencjonalne symbole przedstawiają następujący wiek koniaków: \* - 3 do 4 lat, \*\* - 4 do 5 lat, \*\*\* - 5 do 6 lat, \*\*\*\* - 7 do 8 lat, układ dwóch liter **VO**, **OP**, **VE** – 7 do 12 lat, układ trzech liter **VSO**, **VSC**, **VSQ**, **VVO** – 12 do 17 lat, układ czterech liter **VSOP**, **VSEP**, **TVFC** – 18 do 25 lat, układ pięciu liter **VVSOP** lub **XO** (wyjątek) 25 do 40 lat, wyrazy: **Napoleon**, **Vieille Reserve**, **Grande Reserve Royal**, **Vieille Grande Reserve** lub **Vieux** – 20 do 40 lat, **Extra**, **Reserve Extra**, **Hors d'Age** lub **Paradis** – 40 do 70 lat.

Niektóre renomowane firmy posiadają nieco odmienne określenia np. Martell słowami : **Cordon Bleu** – oznacza wiek powyżej 35 lat, **Cordon d'Argent** - wiek powyżej 60 lat i **Extra** – ponad 70 lat a firma Hennessy oznacza swe produkty jako: **SO** – ponad 25 lat, **XO** – ponad 45 lat i **Extra** – ponad 70.

Układ liter występujący na etykietach należy czytać jako: **C** – *Cognac*, **E** – *especial* (specjalny lub extra), **F** – *fine* (delikatny, wspaniały), **M** – *mellow* (dojrzały, łagodny), **O** – *old* (stary), **P** – *produkt* lub *pale* (produkt lub jasny, delikatny), **S** – *special, superior* lub *soft* (specjalny, pierwszorzędny lub miękki, łagodny), **Q** – *quality* (wysokiej jakości), **T** – *tall* lub *tawny* (pyszny, niezwykły lub brunatny), **V** – *very* (bardzo) i **X** – *extra* lub *extremly* (ekstra, szczególny lub krańcowy, szczytowy).

Na cześć cesarza Napoleona, jedna z najstarszych firm założona przez Francuza Emanuela Courvoisier dodała do swych produktów nazwę „**Napoleon**”. Określenie to jest prawnie chronione, ale wytwórcy zazwyczaj nie nadużywają go. Niestety liczni wytwórcy brandy spoza obszaru zastrzeżonego dla uatrakcyjnienia swoich wyrobów dodają do 2 – 3 letniej French Brandy słowo Napoleon, co ma wyłącznie charakter dekoracyjny.

Oprócz kilku renomowanych firm produkujących koniak, istnieje wiele niezależnych producentów, posiadających wielowiekową tradycję. Z reguły są to firmy rodzinne, których tajniki produkcji przekazywane są z pokolenia na pokolenie. Jedną z takich firm, posiadającą 600 letnią tradycję, jest Albert *de Montaubert & Fils* producent wyjątkowych trunków (koniaku XO ale również armaniaku XO), którego właścicielem w chwili obecnej jest Pierr Barrier. Ich klasę potwierdziły przyznane nagrody na Międzynarodowym Konkursie Spirytualiów w Neustadt w 2006 i 2007 roku. **Alkoholem 2007 roku** uznano koniak **50 letni**, rok wcześniej odznaczony medalem złotym. Koniak ten uzyskuje się z alkoholi co najmniej 50 letnich, z domieszką trunków nawet z 1922 roku. Srebrnym medalem w 2007 roku w Neustadt i „La Medaille d'Argent” w

konkursie „Mundial 2008” w Brukseli wyróżniono koniak 25 letni. Z kolei Armagnac 25 letni to srebrny medalista z 2006 roku oraz złoty z 2007 z Neustadt. Jednakże ten niezwykle producent posiada w swojej ofercie coś wyjątkowego, są to trunki rocznikowe z lat 1935 do 1980 roku, każda butelka opatrzona stosownym certyfikatem jakości, który zawiera datę produkcji, butelkowania oraz indywidualny nr butelki.

Z roku na rok wzrasta w Polsce ilość wielbicieli innego rodzaju alkoholu – **whisky**. Alkohol ten staje się coraz bardziej popularny. Wraz z migracją naszych obywateli, wzrasta możliwość poznawania innych kultur. Większość osób zapewne zetknęła się z pojęciem whisky szkocka, irlandzka, szwedzka, indyjska czy japońska. Większość zna marki *Johnie Walker*, *Ballantines*, *Chivas Regal*, *Jack Daniels*, *Dewars*, *Glenfiddich* czy *Dimple Lux*. Nie wszyscy słyszeli o marce *Macallan* – Single Malt.

Co oznaczają te napisy na etykietach. Oto krótkie wprowadzenie.

**Blend whisky** – whisky mieszana (Grain + Single Malt) Zawartość blendów to najczęściej, co najmniej **90 %** whisky zbożowej - **wódki** (Grain) oraz bardzo mały procent drogiej whisky słodowej (single malt)

**Grain whisky** - whisky zbożowa, czyli wódka dojrzewana w beczkach. Produkcja szybka i tania. Do jej wytwarzania używa się tak zwany Continuous still- (produkcję ciągłą).

**Malt whisky** - to najstarszy typ whisky. Do jej produkcji używamy jęczmienia, który poddajemy procesowi słodowania, stąd nazwa whisky słodowa. Produkcja tego rodzaju whisky jest pracochłonna i kosztowna

**Single malt** - czyli whisky słodowa, pochodzi z jednej jedynej gorzelni.

**Single cask** - whisky słodowa z jednej beczki- najbardziej ekskluzywna forma single malt

**Vatted Malt** – whisky mieszana tylko i wyłącznie z whisky słodowej.

Na co należy zwrócić uwagę przy zakupie whisky? Przede wszystkim aby trunek nie był poddany procesowi filtracji na zimno i nie był barwiony. Procesy te są stosowane we wszystkich standardowo oferowanych whisky. Niestety w trakcie filtrowania, z whisky usuwane są także jej naturalne aromaty, a karmel stosowany do barwienia wpływa na jej ostateczny smak. Whisky nie filtrowana na zimno po dodaniu wody staje się lekko „zamglona” lecz w zamian oferuje nam pełnię bukietu i smaku będącą odzwierciedleniem każdego etapu produkcji. Najlepsze, charakterystyczne whisky pochodzą z jednej beczki, każda partia ma swój własny unikalny charakter. Pochodzą z niezależnych rozlewni do których należy zaliczyć: **Blackadder**, **Douglas Laing**, **Dewar Rattray**, **Clydesdale**, **Compass Box** oraz whisky gorzelniane: **Glenfarclas**, **Tullibardine** oraz szwedzką single malt whisky - **Mackmyra Preludium 05**.

Na koniec trochę informacji o rodzimych produktach. Wiadomo, że Polskim trunkiem jest wódka produkowana ze zboża i ziemniaków. Niedawno zapanowało w Polsce wielkie oburzenie, kiedy to eksperci Unii Europejskiej usankcjonowali nazwą wódka, również produkty produkowane z innych surowców. Dla pocieszenia rodaków należy potwierdzić nasz udział w czołówce najlepszych producentów tego rodzaju alkoholu. Spośród wielu czy wieluset gatunków (właściwie nazw przypisanych do tego samego sposobu produkcji w różnych zakładach rozsianych po całej Polsce) należy wyróżnić wódki posiadające klasę PREMIUM. W tym miejscu należy sobie zadać pytanie. Czym jest wódka luksusowa? Surowiec ten sam, technologia prawie identyczna. To dlaczego płacimy kilkakrotnie więcej. Za ładną butelkę?

Po pierwsze – każda wódka luksusowa posiada, tak jak i inne wspomniane wyżej trunki, swój charakterystyczny zapach. Czasami wyjątkowy, niekiedy zdecydowany i wyczuwalny przez każdego. Należy jednak spełnić dwa warunki: odpowiednie naczynie, które pozwolić uwolnić się zapachowi oraz temperatura serwowania, najlepiej ok. 10 -15 °C, absolutnie nie z lodówki bądź o zgrozo z zamrażarki. Trzeba ją pić małymi łykami, raczej smakować, delektować się tak jak to robimy z koniakiem. Pierwszeństwo w dziedzinie najdroższych wódek przypada Polakom – nasza wódka Belvedere była w 1996 roku pierwszą wódką super Premium na rynku amerykańskim. W 1997 roku dołączyła do tej grupy wódka Chopin i Francuska Grey Goose. Perfekcją produkcji może poszczycić się Wyborowa, tworząc markę EXQUISITE – określaną mianem single estate, produkowaną z jednego gatunku żyta w jednej gorzelnii.

Do najlepszych wódek premium można zaliczyć:

- **Belvedere** - prawdopodobnie najlepiej znana polska wódka luksusowa wytwarzana z mazowieckiego żyta od 1996 r.,
- **Chopin** – pierwsza i być może wciąż jedyna na świecie wódka tej klasy produkowana z ziemniaków na Podlasiu,
- **Wyborowa Exquisite** – wielkopolska żytnia w pięknej designerskiej butelce autorstwa słynnego architekta Franka Gehry’ego,
- **Prawda** – odwołująca się do produkowanej w XVIII wieku w majątku Potockich i Czartoryskich okowity zwanej prawdziwą wódką, produkowana w Bielsku Białej,
- **Stolicznaja Elit** – marka o stuletniej tradycji, wersja Elit produkowana od 2004 roku,
- **Smirnoff Black** – połączenie tradycji z nowoczesnością, najmłodsze dziecko marki z 150 letnią tradycją,
- **Level** – to luksusowy produkt Absoluta dostępny od 2004 roku,
- **Grey Goose** – produkowana we Francji w miejscowości Cognac w oparciu o wodę pozyskiwaną z lodowca.

Jak pić najdroższe wódki:

1. Nie pij zimnej wódki – najlepsze ujawniają swoje zalety przy temperaturze między 10 a 15 °C,
2. Nie pij do jedzenia – są to wódki do delektowania się, nie pasują do śledzia i bigosu,

3. Nie pij przy barze – przy barze na szybko wystarczy nam tańsza wódka, drogą trzeba pieścić i zachwycać się nią w połączeniu np. z cygarem podobnie jak z koniakiem,
4. Nie pij w zwykłym kieliszku – bo poczujesz tylko spirytus, kieliszek np. do grappy pozwoli Ci poznać rzeczywisty zapach luksusowego alkoholu.

Mam nadzieję, że w najbliższej przyszłości będzie można powiedzieć o Polakach jako o konsumentach, którzy nie piją więcej ale lepiej.

Franciszek Krynojewski

\* W tekście wykorzystano materiały z:

- 1) książki Zdzisława T. Nowickiego „Nowe Vademecum Barmana”
- 2) artykułu Jarosława Matuszewskiego „Wielki test wódek luksusowych” – czasopismo LOGO – nr 1 styczeń 2008 roku
- 3) materiałów otrzymanych od Scottish House Polska Sp. z o.o.